



LA PLAÇA

STEAK HOUSE
& TAPAS

LLORET DE MAR

@laplacaloret

AMANIDES



Amanida de formatge de cabra **13,50**
Goat cheese salad



Amanida nòrdica **14,50**
Nordic salad



Amanida Cèsar **14,50**
Caesar salad

CASSOLETES I TAPES



"Ensaladilla" russa **6,90**
Russian salad



Patates braves La Plaça **7,95**
La Plaça-style "Patatas Bravas"



Carxofa amb pernil ibèric i romesco **12,50**
Artichoke with iberian ham and romesco



Croquetes de pollastre **9,80**
Chicken croquettes



Llagostins arrebossats amb salsa thai **10,50**
Crispy prawns with Thai sauce



Fingers de pollastre amb mostassa i mel **9,50**
Chicken fingers with honey mustard



Croquetes de formatge de cabra i ceba caramelitzada **9,80**
Goat's cheese and caramelised onion croquettes



Aletes de pollastre amb salsa barbacoa **9,50**
Roast Chicken wings with BBQ sauce



Sticks de mozzarella tequeños **10,50**
Mozzarella sticks tequeños

CASSOLETES I TAPES



Ous estrellats amb pernil ibèric
Fried eggs with iberian ham **9,50**



Ous estrellats amb carxofes i xampinyons
Fried eggs with artichokes and mushrooms **9,50**



Gambes a l'allada
Garlic prawns **13,50**



Canelons tradicionals de carn
Traditional baked meat cannelloni **12,90**



Macarrons de l'àvia amb carn
Mamie's style macaroni with meat **12,90**



Calamars a l'andalusa
Andalusian-style fried calamari **10,50**



Torrada de pa amb tomàquet
Toasted bread with tomato **3,75**



Torrada de pa amb allioli
Toasted bread with alioli **3,75**



Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Iberian ham and bread with tomato **14,50**



Pernil ibèric i formatge manxec amb pa amb tomàquet
Iberian ham and manchego cheese and bread with tomato **13,50**



Moniatos fregits
Fried sweet potatoes **5,25**



Patates fregides
French fries **4,75**

BRASA



Centro de vació

26,50

Centre de "Vacío". Vedella de raça Black Angus.
Centro de Vacío. Ternera de raza Black Angus.
"Vacío" Center (side part of the cow near the ribs) Black Angus beef.
Centre de "vacío" (partie latérale de la vache près des côtes) Bœuf Angus noir.

50g



Botifarra

8,50

Butifarra
Catalan sausage
Saucisse catalane

50g



Chorizo criollo

9,50

Chorizo criollo (Argentinian sausage)
Chorizo criollo (Saucisse argentine)

50g



Lomo alto de vedella

29,50

Lomo alto de ternera
Ribeye steak
Entrecôte

50g



Costelles de xai

22,50

Costillas de cordero
Lamb chops
Carré d'agneau

50g

GUARNICIONS



Amanida verda - 6,50
Green salad



Arròs blanc - 4,75
Arroz blanco



Patates fregides - 4,75
French fries



Moniatos fregits - 5,25
Sweet potato fries



Txuletó de vedella 1 kg

67,50

Txuletó de vedella 1 kg. Raça Simmental.
Chuletón de ternera 1kg. Raza Simmental.
Beef Ribeye Steak 1kg. Simmental breed.
«Chuletón» boeuf. Race Simmental.

502



Entranya de vedella

18,50

Entraña de ternera
Skirt steak
Onglet de bœuf

502



Cuixa de pollastre desossada

13,90

Muslo de pollo deshuesado
Boneless chicken thigh
Cuisse de poulet désossée

502



Tataki de vaca madurada

24,50

Tataki de vaca raça Simmental madurada 60 dies (200gr)
Tataki de vaca raza Simmental madurada 60 días (200gr)
Beef Tataki Simmental breed, 60 days matured (200g)
Tataki de bœuf de race Simmental, affiné 60 jours (200g)

502



Filet de vedella

29,50

Solomillo de ternera
Beef tenderloin
Filet de bœuf

502

SALSES A ESCOLLIR



Salses: pebre, rocafort o caçadora

Sauces: peppercorn,
roquefort or mushroom

2,90





Galtes de porc rostides a la catalana
Carrilleras de cerdo asadas a la catalana
Catalan-style roasted pork cheeks
Joues de porc rôties à la catalane

15,50



Cua de bou al vi
Rabo de toro al vino
Oxtail stew in wine
Queue de bœuf au vin

18,50



Costella de vedella feta a baixa temperatura
Costilla de ternera cocinada a baja temperatura
Slow-cooked beef rib
Côte de bœuf cuite à basse température

24,90



Costelles de porc amb salsa barbacoa
Costillas de cerdo con salsa barbacoa
Pork ribs with barbecue sauce
Travers de porc sauce barbecue

24,90



ESCALOPES

* Servides amb patates fregides o moniatos fregits
With french fries or sweet potato fries



Tradicional

15,90

Escalopa de vedella tradicional
Escalopa de ternera tradicional
Traditional veal schnitzel
Escalope bœuf traditionnelle



Napolitana

18,90

Vedella, salsa de tomàquet, pernil dolç, formatge i tomàquet fresc
Ternera, salsa de tomate, jamón cocido, queso y tomate fresco
Beef, tomato sauce, cooked ham, cheese and fresh tomato
Bœuf, sauce tomate, jambon blanc, fromage et tomate fraîche



Bacon & cheddar

18,90

Vedella, bacó, cheddar i ou fregit
Ternera, bacon, cheddar y huevo frito
Beef, bacon, cheddar and fried egg
Bœuf, bacon, cheddar et œuf au plat



Caçadora

18,90

Vedella amb salsa de xampinyons
Ternera con salsa de champiñones
Beef, with mushroom sauce
Bœuf, avec sauce aux champignons



Salsa formatge

18,90

Vedella i salsa de formatge
Ternera y salsa de queso
Beef and cheese sauce
Bœuf avec sauce au fromage



ARROSSOS



Arròs La Plaça

Musclos, gamba i escamarlà
Mejillones, gamba y cigala
Mussels, prawns and scampi
Moules, gambas et langoustines

17,50



Arròs mixte

Pollastre, musclos i gamba
Pollo, mejillones y gamba
Chicken, mussels and prawns
Poulet, moules et gambas

17,50



Arròs de verdure

Bolets, carxofa, tomàquet confitat i espàrrecs
Setas, alcachofa, tomate confitado y espàrregos
Mushrooms, artichoke, confit tomato and asparagus
Champignons, artichaut, tomate confite et asperges

17,50



Fideuà

Musclos, gamba i allioli
Mejillones, gamba y alioli
Noodles with prawns and mussels and alioli
Nouilles, moules, gambas et aïoli

17,50



Arròs negre

Gambes i musclos
Gambas y mejillones
Black rice with prawns and mussels
Riz noir gambas et moules

17,50



POSTRES



Crema catalana

Crema catalana
Catalan creme brulee
Crème Brûlée

5,75



Pastís de formatge

Tarta de queso
Cheesecake
Cheesecake

5,75



Coulant de xocolata

Coulant de chocolate
Chocolate fondant
Coulant au chocolat

6,50



CREPES



Crep de Nutella
Nutella crepe

5,20



Crep de Nutella i maduixes.
Nutella crepe with strawberries.

6,90



Crep de Nutella i plàtan
Nutella crepe with banana

6,90



Crep de Nutella i gelat
Nutella crepe with ice cream


6,90







Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància d'algun aliment, si us plau avisi al cambrer.
Si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento, por favor avise al camarero.
If you have any allergies please tell the waiter.
Si vous avez des allergies, s'il vous plaît dire au serveur.


 MOL-LUSCS / MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES

 OUS / HUEVOS / EGGS / OEUFs

 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS / DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE & SULFITES / DIÓXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

 GRANS DE SÈSAM / GRANOS DE SÉSAMO
SESAME SEEDS / GRAINES DE SÉSAME

 MOSTASSA / MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE

 SOIA / SOJA / SOYA / SOJA

 LACTIS / LÁCTEOS / MILK / PRODUITS LAITIERS


 FRUITS DE CLOSCA / FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS / FRUITS À COQUE

 API / APIO / CELERY / CÉLERI

 CRUSTACIS / CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS / CRUSTACÉS

 CACAUETS / CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDES

 PEIX / PESCADO / FISH / POISSON

 TRAMUSSOS / ALTRAMUCES / LUPIN / LUPIN

 GLUTEN

LLORET DE MAR
 laplacaloret